

~~~~~ ANTIPASTI ~~~~~

CICCHETTI MISTI - 14€ MIXED CICCHETTI

MELANZANA ARROSTO, SAOR DI CIPOLLA, PINOLI, ANETO E PRUGNE - 20€

ROASTED EGGPLANT, ONION "SAOR", PINE NUTS, DILL & PLUM

CROCCHETTA DI PULLED PORK, MAIONESE ALLE ACCIUGHE, KIMCHI DI RADICCHIO E INSALATINA ALLA MELA - 20€

PULLED PORK CROQUETTE. ANCHOVY MAYONNAISE. RADICCHIO KIMCHI. APPLE SALAD

POLPO FRITTO, BISQUE DI GRANCHIO BLU, BURRATA, RAPA ROSSA MARINATA E POLVERE DI OLIVE NERE - 22€

FRIED OCTOPUS, BLUE CRAB BISQUE, BURRATA, PICKLED BEETS & BLACK OLIVE POWDER

OMBRINA MARINATA AGLI AGRUMI E ERBE, GARUM, POMPELMO, TACCOLE E YOGURT AL DRAGONCELLO - 22€
CITRUS & HERBS MARINATED STONE BASS. GARUM. GRAPEFRUIT. SNOW PEAS & TARRAGON YOGURT

PRIMI E SECONDI

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE ARROSTE, SPUMA DI PEPERONE E FONDUTA DI CAPRINO - 22€ RAVIOLI STUFFED WITH ROASTED POTATOES, BELL PEPPER FOAM & MELTED GOAT CHEESE

GNOCCHI DI PANE ALLO ZAFFERANO, RAGÙ DI FARAONA, CREMA DI SPINACI E RIDUZIONE DI BARBABIETOLA - 23€

BREAD & SAFFRON GNOCCHI, GUINEA FOWL RAGÙ, CREAM OF SPINACH & BEETROOT REDUCTION

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI CON CAPAROSSOLI E SALICORNIA - 23€

SPAGHETTI FELICETTI WITH VONGOLE CLAMS & SAMPHIRE

BUCATINI TIEPIDI, TARTARE DI MAZZANCOLLE , ACQUA DI POMODORO E PILPIL AL BASILICO - 24€

WARM BUCATINI, PRAWN TARTARE, TOMATO WATER & BASIL PILPIL

CONTROFILETTO DI MANZO, PATATE CONFIT, CREMA DI CIPOLLA E BURRO NOCCIOLA AL GIN - 32€

BEEF SIRLOIN, CONFIT POTATOES, ONION CREAM & GIN-INFUSED BROWN BUTTER

TRANCIO DI BRANZINO, ZUCCHINE, CREMA DI PISELLI E SALSA VERDE - 35€ SEA BASS FILLET, ZUCCHINI, CREAM OF PEAS & GREEN SAUCE

DOLCE ~~~~~

SELEZIONE DI FORMAGGI - 14 / 20€ CHEESE BOARD

TIRAMISÙ CON CREMA DI MASCARPONE - 10€
TIRAMISÙ TOPPED WITH MASCARPONE CREAM

CREMA DI CEDRO, PERE, CREMA DEL DOGE, CRUMBLE AI SEMI DI FINOCCHIO - 10€ CITRON CURD, PEAR. CREAM CHEESE, FENNEL SEEDS CRUMBLE

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI, GANACHE AL CARAMELLO SALATO E LAMPONE - 10€

PEANUT PARFAIT, SALTED CARAMEL GANACHE & RASPBERRIES